



ANTIPASTI / ENTRANTES/ APPETIZERS



PANE 1,00€

*Pan
Bread*

PANE CON AGLIO 3,50€

*Pan con Ajo
Garlic Bread*

BRUSCHETTA CLASSICA 9,50€

*Rebanada de pan Toscano con Tomate,
Ajo, Albahaca
Slice of Tuscan bread Classical Italian "Bruschetta"
Tomato, Garlic, Basil.*

VITELLO TONNATO 18,00€

*Redondo de Ternera blanca asada con salsa
de Atún "Tonnata"
Roasted Veal round, cold served, "Tonnata"
mayonaisse sauce*

PROSCIUTTO E MELONE 17,00€

*Melon con jamón de Parma (18 meses de curación)
Parma ham and melon (18 months of curing)*

CARPACCIO DI MANZO 18,00€

*Finas lonchas de solomillo de Ternera, Parmesano, Rúcula.
Beef Fillet Carpaccio, Parmesan, Rocket.*

ANTIPASTI CALDI
ENTRANTES CALIENTES
HOT STARTERS

GAMBERI PICCANTI (PIL-PIL) 17,00€

*Langostinos al Pil-Pil con Ajo y **Picante***
*Pil-Pil Prawns with Garlic and **Spicy***

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 16,50€

Tradicional Berenjena a la "Parmesana"
Traditional Eggplant "Parmigiana"

CALAMARI FRITTI 16,50€

Calamares Fritos
Deep Fried Squid

PROVOLONE 15,00€

*Queso provolone fundido al horno con salsa de
tomate y especias.*
Baked provolone cheese with tomato sauce and spices

*"Quando camminerete sulla terra dopo
aver volato, guarderete il cielo perché là
siete stati e là vorrete tornare."*

Leonardo Da Vinci

INSALATE / ENSALADAS / SALADS



INSALATA " TRATTORIA" 14,00€

*Lechuga gourmet, Queso de Cabra, Tomate cherry,
Pasas, Nueces, Crema de balsámico*

*Baby lettuce, Goat Cheese, Cherry Tomato,
Raisins, Walnut, Balsamic dressing*

INSALATA CAPRESE 14,00€

*Tomate, Mozzarella, Albahaca
Tomato, Mozzarella, Basil*

INSALATA BURRATA 16,00€

*Lechuga gourmet, Queso Burrata, Tomate, Anchoas,
Pesto Rojo*

*Gourmet Lettuce, Cheese Burrata, Tomato, Anchovies,
Red Pesto*

INSALATA DI RUCOLA PARMIGIANO E POMODORINI 13,00€

*Ensalada de rúcula, parmesano y tomate cherry
Rocket salad with parmesan cheese and tomato*

*“E chi avesse voluto Amore, fare lo potea
mirando lo tremore degli occhi miei”*

Dante Alighieri





PASTA FRESCA

Fatti da noi / Elaboración propia / Homenade



LASAGNA ALLA BOLOGNESE 16,00€

*Lasaña a la boloñesa
Classic Italian Lasagna*

SPAGHETTONI CACIO E PEPE 17,00€

*Espaguetis **(Elaboración propia)** ,pimienta negra,
crema de Queso Pecorino Toscano
(Homemade) Spaghetti, black Pepper and
Pecorino Toscano cheese cream*

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA... 17,00€
LA ORIGINALE!

*Espaguetis **(Elaboración propia)** en salsa Carbonara Original
Con huevo, queso Pecorino y panceta curada.
(Homemade) Spaghetti Carbonara sauce... the Original
With egg, Pecorino cheese and cured pork cheek.*

SPAGHETTONI AMATRICIANA 17,00€

*Espaguetis **(Elaboración propia)** Panceta curada,
salsa de tomate, Queso Pecorino ...**Picantita!**
(Homemade) Spaghetti, Cured Pork cheek, Tomato
Sauce, Pecorino cheese ...**little spicy!***

RAVIOLI "TRATTORIA" 21,50€

*Ravioli **(Elaboración propia)** relleno de setas con
salsa de finas hiervas, tomate cherry y un toque de nata
Mushrooms ravioli **(homemade)** with fine hierbs sauce,
cherry tomato and cream*

RAVIOLI RICOTTA SPINACI E GAMBERETTI 21,50€

*Ravioli **(Elaboración propia)** de Queso Ricotta y
Espinacas con Gambas, Tomate cherry, Salsa de crema
de Burrata
(Homemade) Ravioli Ricotta Cheese and Spinach with
Prawns, Cherry Tomato, Burrata cream sauce*

PENNE SALMONE 19,00€

*Macarrones al salmón con nata
Macaroni with salmon with cream*



GNOCCHI CON BURRATA 19,00€

Ñoquis de patata **(Elaboración propia)** en salsa de tomate con mozzarella Burrata

Potato Gnocchi **(Homemade)** in tomato sauce with mozzarella burrata.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESA 17,00€

Pasta fresca **(Elaboración artesanal)** Salsa Boloñesa clásica

Fresh Pasta **(Homemade)** classic Bolognese sauce

PENNE AL PESTO 16,00€

Macarrones **(Elaboración artesanal)** con pesto de albahaca y piñones

Homemade macaroni with basil pesto and pine nuts

PENNE ARRABBIATA 16,00€

Macarrones **(Elaboración artesanal)**, Salsa de Tomate, ajo y Albahaca. **(Picantita!)**

Macaroni **(Homemade)**, Tomato sauce, garlic and Basil **(Little spicy!)**

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO 16,00€

Espagueti, Ajo, perejil y Aceite de oliva **(Picantita!)**

Spaghetti, Garlic, parsley and olive oil **(Little spicy!)**

SPAGHETTI GAMBERETTI (PIL-PIL) 19,50€

Espaguetis con Ajo, Gambas, salsa de Tomate, **Picante!**

(Spaghetti with Garlic, Prawns, Tomato sauce, **Spicy!**)

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 23,00€

Espaguetis con gambas, calamar, mejillones, almejas y tomate cherry

Spaghetti with shrimp, squid, mussels, clams and cherry tomatoes

RISOTTO

RISOTTO FRUTTI DI MARE 23,00€

Arroz «Risotto» con Gambas, Calamar, Mejillón y Almejas

Risotto with Prawns, Squid, Mussels and Clams

RISOTTO GAMBERI E ZUCCHINE 21,50€

Arroz «Risotto» con Gambas y Calabacines

Risotto with Prawns and Courgettes



CARNI / CARNES/ MEAT

SCALOPPINE AL VINO BIANCO 23,00€

Escalopes de Ternera blanca en salsa de vino blanco
White Veal Escalopes in white wine sauce

SCALOPPINE AI PORCINI 25,00€

Escalopes de Ternera blanca en salsa de Boletus
White Veal Escalopes with boletus mushrooms sauce

"SALTIMBOCCA" 25,00€

Escalopes de Ternera blanca, Jamón de Parma, Salvia
White Veal Escalopes, Parma Ham, Sage

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE 23,00€

Escalopes de pollo empanado al estilo Milanés
Breaded chicken escalopes Milanese Style

TAGLIATA DI MANZO 29,00€

Lomo bajo de ternera trinchada con Rúcula y Parmesano
Sliced beef sirloin with rocket and Parmesan cheese

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 29,00€

Solomillo de ternera a la parrilla
Grilled beef fillet steak

POLLO ALLA GRIGLIA SPEZIATO 22,00€

Pechuga de pollo a la parrilla con especias
Grilled chicken breast with spices

<i>Salsa pimienta verde / Green pepper sauce</i> <i>Salsa de champiñones / Mushroom sauce</i>
--

3,50€



PESCI / DEL MAR / FROM THE SEA

BRANZINO ALLA GRIGLIA

23,00€

Filetes de Lubina a la Parrilla
Sea Bass fillet on the Grill

SALMONE ALLA GRIGLIA

23,00€

Salmón a la parrilla
Grilled salmon

FILETTI DI SOGLIOLA A LA MUGNAIA

24,00€

Filetes de lenguado munière
Sole fillet meuniere

CONTORNI / GUARNICIONES / SIDE DISHES

PATATINE FRITTE

5,00€

Patatas Fritas
French Fries

MINI PATATE AL FORNO

5,00€

Mini Patata al Horno
Mini baked Potato

POMODORO E CIPOLLA

5,00€

Tomate y Cebolla
Tomato and Onion

TUTTE LE CARNI E I PESCI VENGONO SERVITI CON CONTORNO
TODAS LAS CARNES Y PESCADOS VIENEN CON GUARNICIÓN
ALL MEATS AND FISH COME WITH A SIDE DISH



PIZZE/ PIZZAS

FOCACCINA	6,50€
<i>Pan de pizza con romero aove (aceite de oliva virgen extra) y sal en escamas</i>	
<i>Pizza bread rostrmary salt and olive oil</i>	
MARINARA	8,00€
<i>Salsa tomate, ajo oregano y aove</i>	
<i>Tomato sauce, garlic, oregano and aove</i>	
MARGHERITA	9,50€
<i>Salsa tomate, mozzarella y albahaca</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	
4 FORMAGGI	13,00€
<i>Salsa tomate, mozzarella, gorgonzola, pecorino, brie</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, pecorino, brie</i>	
NAPOLI	12,50€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceituna negra</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, black olives</i>	
PROSCIUTTO	13,00€
<i>Salsa tomate, mozzarella, jamón york</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	13,50€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, jamon york, champiñones</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese ,ham and mushrooms</i>	
TONNO E CIPOLLE	13,00€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, atún y cebolla</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onion</i>	
POLLO KEBABBARO	14,00€
<i>Salsa Tomate, mozzarella, pollo kebab (halal), salsa yogurt y salsa picante</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, chicken in kebab style yogurt and spicy sauce</i>	
PRIMAVERA	13,50€
<i>Tomate Cherry, mozzarella, rúcula, parmesano en lajas</i>	
<i>Cherry tomato, mozzarella, rocket and parmesan slices</i>	
DAMA BIANCA	14,00€
<i>Mozzarella, beicon, cebolla y nata</i>	
<i>Mozzarella, bacon, onion and cream</i>	
4 STAGIONI	14,50€
<i>Salsa tomate, jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas negras.</i>	
<i>Tomato sauce, ham, mushrooms, artichokes and black olives</i>	



PIZZE/ PIZZAS

STRAPICCANTE

14,50€

Salsa Tomate, mozzarella, nduja calabra salami pepperoni.

Muy Picante

*Tomato sauce, mozzarella cheese and nduja pepperoni
(very spicy)*

BBQ

15,00€

*Salsa Tomate, mozzarella, boloñesa, cebolla, bacon
y salsa barbacoa*

*Tomato sauce, mozzarella cheese, bolognese sauce,
onion bacon and bbq sauce*

CRUDO, RUCOLA E PARMIGIANO

16,00€

*Salsa tomate, mozzarella, jamon de Parma,
rúcula y parmesano*

*Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham,
rocket and parmesano cheese*

VEGETARIANA

14,00€

Salsa Tomate, mozzarella, verduras a la parrilla

Tomato sauce mozzarella cheese grill vegetable

TROPICALE

15,50€

Salsa Tomate, mozzarella, piña y gambas

Tomato sauce mozzarella sweet corn pineapple and prawns

PIL PIL

16,00€

Salsa Tomate mozzarella ajo perejil pimenton y gambas

Tomato sauce mozzarella garlic parsley paprika and shrimp

FRUTTI DI MARE

18,00€

Salsa Tomate mozzarella perejil mix de marisco

Tomato sauce mozzarella cheese parsley and shell fish

CALZONE

16,00€

Salsa Tomate mozzarella jamón york y champiñones

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

MORTADELLA E BURRATA

17,00€

*Mozzarella, gorgonzola, mortadela italiana,
mozzarella burrata y pistachos*

*Mozzarella and gorgonzola cheese, mortadela ham,
burrata cheese and pistachios*

PRELIBATA

17,00€

Mozzarella crema de trufas calabacin y boletus

Mozzarella truffle cream, zucchini and boletus

INGREDIENTE EXTRA + 1,50€

(EXCEPTO ANCHOAS, GAMBAS, JAMÓN DE PARMA, BURRATA) +3,00€

SIN GLÚTEN / GLUTEN FREE +3,00€



BEBIDAS / DRINKS

SOLAN DE CABRAS	2,90€
SAN PELLEGRINO	3,70€
ACQUA PANNA	3,70€
REFRESCOS / SOTFDRINKS	3,30€
ZUMO EMBOTELLADO	3,70€
<i>Bottles Juice</i>	

CERVEZAS / BEER

CAÑA SAN MIGUEL	3,00€
<i>Small Draft Beers</i>	
PINTA SAN MIGUEL	5,00€
<i>Pint of Draft</i>	
SAN MIGUEL 0,0 TOSTADA	3,20€
<i>Alcohol-free</i>	
ALHAMBRA RESERVA 33 CL	3,70€
 SAN MIGUEL SIN GLÚTEN	3,70€
<i>Gluten-free</i>	

 HEINEKEN	3,90€
 ICHNUSA	3,90€
 PERONI	3,90€
 MENABREA	3,90€
 STELLA ARTOIS	3,90€
 CORONA	3,90€

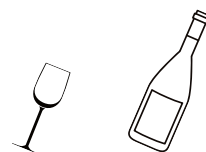
APERITIVOS / APPETIZERS

	 1/2L	 1L
SANGRÍA	12,00€	20,00€
TINTO DE VERANO		5,00€
APEROL SPRITZ		8,50€
VERMUTH BIANCO,ROSSO,DRY		7,00€
NEGRONI		9,80€
AMERICANO		9,80€

COMBINADOS / MIXED DRINKS	8,50€
RESERVA	9,50€
ESPECIAL	12,00€

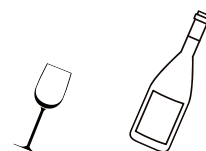
VINOS / WINES

BLANCOS / WHITE WINES



AL SOCAYO (Rueda) <i>Sauvignon Blanc</i>	4,50€	19,00€
PIONERO (Rias Baixa) <i>Albariño</i>		25,00€
ENATE 234 (Somontano) <i>Chardonnay</i>		27,00€
MENADE (Rueda) <i>Verdejo</i>		27,00€
PINOT GRIGIO LAVIS (Veneto) <i>Pinot gris</i>		24,00€
GAVI DI GAVI AD LUNAM (Piemonte) <i>Cortese</i>		28,00€
POUILLY-FUMÉ "TRADITION" DOMAINE DAGUENEAU 2023 <i>(100% Sauvignon Blanc - Borgoña, Francia)</i>		43,00€

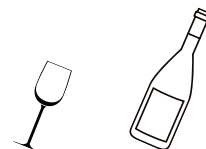
ROSADOS



PINOT GRIGIO BLUSH (Veneto) <i>Pinot Gris</i>	4,50€	19,50€
CUVEE DES LICES (C. de Provence) <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>		24,00€
CHANTROSÉ (C. de Provence) <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>		30,50€
MINUTY PRESTIGE <i>(Provence)</i>		42,00€



TINTOS / RED WINE



LACRIMUS 5 ROBLE (Rioja) <i>Tempranillo</i>	4,50€ 19,00€
CAVICCHIOLI (Emilia Romagna) <i>Lambrusco</i>	19,00€
FEUDO BANNERA (Sicilia) <i>Nero d'Avola</i>	24,00€
PILÙNA (Puglia) <i>Primitivo</i>	26,00€
CHIANTI CLASSICO (Toscana)	29,00€
CHIANTI RISERVA (Toscana) <i>Sangiovese</i>	42,00€
NOBILE DI MONTEPULCIANO (Toscana) <i>Avignonesi Sangiovese Mammolo Canaiolo</i>	49,00€
VALPOLICELLA RIPASSO (Veneto) <i>La Cengia Corvina Rondinella</i>	30,00€
AMARONE D.O.C.G. (Veneto) <i>Corvina Rondinella</i>	59,00€
BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 (Toscana) <i>Nebbiolo</i>	79,00€
BAROLO RIVA DEL BRIC (Piemonte) <i>Nebbiolo</i>	86,00€
TIGNANELLO (Toscana) <i>Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i>	181,00€
GUIDALBERTO BOLGHERI (Toscana) <i>Cabernet Sauvignon Merlot</i>	96,00€
SASSICAIA BOLGHERI 2019 (Toscana) <i>Cabernet Sauvignon Cabernet Franc</i>	361,00€
GÓMEZ CRUZADO (Rioja) <i>Crianza Tempranillo</i>	22,00€
LEZA GARCIA RESERVA (Rioja) <i>Tempranillo Garnacha</i>	30,00€
VIÑA DORAMA RESERVA (Rioja) <i>Tempranillo Garnacha</i>	48,00€
EL ARTE DE VIVIR (R.D) <i>Tempranillo Cab.Sauvignon</i>	21,00€
TORREMILANOS CRIANZA 24M (R.D) <i>Tempranillo</i>	35,00€
TORRE ALBENIZ RESERVA (R.D) <i>Tempranillo</i>	54,00€



CHAMPÁN / CHAMPAGNE

PROSECCO BOLLA (MILLESIMATO)	28,00€
<i>Valdobbiadene Sup. Glera</i>	
MOËT & CHANDON	90,00€
<i>Champán</i>	
MOËT & CHANDON BRUT ROSE	95,00€
<i>Champán</i>	
VEUVE CLIEQUOT YELLOW LABEL	95,00€
<i>Champán</i>	
PERRIER JOUET BLANC DU BLANCS	130,00€
<i>Champán</i>	



ALLERGEN STATEMENT - DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, we would like to inform you that we have at your disposal information on the allergen content of our dishes. Simply request this information from any of our employees.

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante.